



海と親しむ(二)

この号が皆さんの手元に届く頃は、きつとゴールデンウィーク。皆さんのご家庭でも、さまざまな行楽地へ遊びに出かけているのではないでしようか。

この時季の楽しみの一つに潮干狩りがあります。大潮の日にお弁当を持って、アサリを掘りに行く。その日の食卓には酒蒸し、ネギとの酢みそあえ、アサリがたっぷり入ったおみそ汁。海の栄養がたっぷり詰まったアサリは本当においしいですね。また、夏の味覚には、表浜で採れる通称「なごらみ」(ダンベイキサゴ)があります。これも茹でてネギと酢みそであえたり、シヨウガ、わさび醤油をつけたりすると絶品です。

なんだかグルメ記事になってしまいました。私たちの住む田原町は三河湾、太平洋に囲まれた環境にあり、古くから海産資源に恵まれた場所です。

これらの資源を有効に活用してきました。今から2300年前の吉胡貝塚からはハマグリ、アサリ、カキ、ウチムラサキ(大アサリ)、ダンベイキサゴ、アカニシが見つかっています。貝は生育の場所さえ把握しておけば、移動が遅いため魚や動物のように逃げることはありません。ですから、自然環境が変わらず、捕獲のルールさえ守っておけば容易に確保できるものです。ちなみに縄文人は、25ミリメートル以下の貝は捕らないようコントロールしていたことが分かっています。

吉胡貝塚の貝はハマグリが過半数を占めていますので、かつての汐川干潟にはハマグリが生息する水のきれいな環境があったようです。今では、ハマグリは渥美半島はおろか全国的にも希少種になってしまい、国産のハマグリはそう簡単には食べることができません。吉胡貝塚のハマグリは大きく、当時の豊かな食生活を垣間見ることが出来ます。奈良・鎌倉・室町時代の貝塚にも、まだまだたくさんハマグリが含まれているので、ハマグリが減ってきたのは江戸時代以降でしょう。それは新田開発による干潟の減少や開発に伴う土砂の堆積、人口の増加による水質の変化が考えられます。しかし、アサリも天然のもの以外に、昭和15年頃から養殖が始まっており、いかに環境が変化してきたかが分かるでしょう。これらの貝類は、一歩間違えると取り尽くされてしまう恐れがあります。なにより、これらの貝類がいっ



■吉胡貝塚の縄文人が食べた貝。アカニシ、カキ、ハマグリ、サルボウ、アサリ。今ではこんな大きなものはないでしょう。

までも私たちの身近な存在であるためには、まず生育する環境を守らなければならないでしょう。(増山)

▼田原町博物館 ☎ 22局 1720